

平成23年度 公益財団法人春日井市食育推進給食会事業計画書

平成23年4月1日付け公益財団法人として設立した「公益財団法人春日井市食育推進給食会」は、食育に関する種々の事業を実施するとともに、給食事業を通じて、児童生徒に食育の重要性を理解させ、健全な食生活を営む判断力と望ましい食習慣を養う機会を設定し、豊かな人間性の形成、健康の保持増進を図るため次の事業を行う。

1 食育に関する普及・啓発事業

(1) 収穫体験事業			
目的	児童が農作物の収穫を体験し、農家とのふれあいを通して農産物と食に対する理解を深めることで、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと、食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、 <b>勤労を重んずる</b> 態度を養うことを目的とする。	時期	場所
内 容		時 期	場 所
給食で使用する「巨峰」を栽培している農園へ児童が赴き、生産者から巨峰の栽培方法、粒の大きさ、甘さなどの話を聞き、児童1人1房のぶどうを収穫した後、ものさしや糖度計を使って、大きさ、甘さを計測し、農作物の収穫作業を体験する。		9月	巨峰栽培農家

(2) 食育に関する啓発事業			
目的	給食の内容、給食を調理する過程、衛生面への配慮、キャラクターによるQ&Aなどを通して、市民への情報を発信するとともに、児童生徒への食に関する正しい理解と適切な判断力を養う情報を発信することで、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。	内 容	
ホームページによる啓発 リーフレットの配布			

## 2 給食を機会とした食育の推進事業

(1) ふれあい給食事業		
目的	<p>児童が生産者、調理員等と給食と一緒に食べながら、市内で収穫された農産物、栄養、調理に関する話を直接聞き、食の大切さを学ぶことで、食生活が、食にかかわる人々の様々な活動に支えられていること、自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度や勤労を重んずる態度を養い、食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くことを目的とする。</p>	
	内 容	回 数
	市内小学校の児童を対象に、生産者等と農産物に関する、生育から収穫までの過程など、児童生徒との交流を図る。	8回

(2) 思い出の給食事業		
目的	<p>市内公立小学校6年生及び中学3年生に、思い出に残った給食に関する作文等を募集し、「思い出の給食」として献立に採用することで、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うことを目的とする。</p>	
	内 容	
	市内公立中学校の3年生及び市内小学校6年生を対象に、学校生活において給食にまつわる思い出に残った出来事に関する作文・イメージを募集し、「思い出の給食」と題した給食の献立に採用する。	

(3) 親子料理教室事業		
目的	<p>人気の高い給食の献立を親子で一緒に作ることで、親子の絆が深まるとともに、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うことを目的とする。</p>	
	内 容	回 数
	市内小中学生とその保護者を対象に、学校給食で人気があり、残さいの少ない献立を食育推進委員会で選定し、市内公共施設の料理教室で、献立レシピから実際の調理方法等を行う。	8回

(4) シェフの給食事業		
目的	ホテルプラザ勝川のシェフが考案した献立の給食を提供することで、児童生徒にいつもの給食では味わえない新しい味を経験させ、食事に対する興味を引出す。	
内 容		回 数
ホテルプラザ勝川のシェフが考案した献立の給食実施日にシェフが学校訪問し、献立や調理に関する話をする。		5回

(5) 給食事業			
目的	春日井市内における学校給食及び保育園給食を、公益法人独自の基本コンセプトに基づき、適切かつ円滑に実施することで、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること、学校及び保育園生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと、地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めることを目的とする。		
ア 物資選定事業			
内 容			
給食物資の調査、研究		給食物資納入業者への立ち入り調査	
給食物資の選定		給食材料の調達	
イ 給食事業			
区 分	実施日	対 象	備考
小学校	1 9 3 日	3 9 校	
中学校	1 9 3 日	1 5 校	
保育園	2 9 5 日	6 園	

### 3 組織

#### (1) 事務局の配置

事務局長 1人

区 分	事務職		栄養士	
	正規職員	パート職員	正規職員	パート職員
企画経営課	7人		3人	1人

#### (2) 調理場の配置

区 分	事務職		栄養士	
	正規職員	パート職員	正規職員	パート職員
藤山台	1人	1人	1人	1人
前 並	1人	1人	0人	1人
稲 口	1人	1人	1人	1人
白 山	1人	1人	1人	1人
計	4人	4人	3人	4人

区 分	調理職員		
	正規職員	パート職員	
藤山台	11人	23人	午前12人 午後11人
前 並	12人	36人	午前21人 午後15人
稲 口	12人	37人	午前21人 午後16人
白 山	12人	37人	午前21人 午後16人
計	47人	133人	午前75人 午後58人

(3) 配膳パート職員

区分	人員
小学校（39校）	134人
中学校（15校）	32人
計（54校）	166人

(4) 保育園の配置

区 分	調理職員	
	正規職員	パート職員
勝川北部	2人	3人
柏 原	2人	2人
柏原西	1人	4人
小 野	2人	3人
味 美	3人	2人
大 手	2人	2人
計	12人	16人

(5) 職員研修

衛生、食育、調理等に関する職員の意識の高揚と能力開発に努め、自主的かつ意欲的に業務に取り組む職員の育成を図るため、職員研修計画に基づき実施する。

(6) 委員会

食育推進委員会、ホームページ委員会、物資選定委員会、業務改善委員会、労働安全衛生委員会